

Accompagnement

Préparation :

10 min

Cuisson: 20 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 2 kg de petits pois à écosser ou 1 kg de petits pois écosés
- 2 carottes
- 1 coeur de laitue (facultatif)
- 150 gr de lard fumé (facultatif)
- 1 oignon
- 1 morceau de sucre
- 15 gr de beurre
- Sel et poivre

Suggestion

- Cette préparation s'accompagne très bien d'une belle côte de porc ou d'un agneau de lait.
- Comme boisson, Choisissez une bière d'abbaye

Petits pois à la française

- Écossez les petits pois
- Coupez le lard en dés
- Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles
- Lavez le coeur de laitue et essorez-le bien
- Epluchez et hachez l'oignon
- Dans une cocotte, faites fondre le beurre, mettez le lard et faites le dorer
- Ajoutez les rondelles de carottes, le coeur de laitue, les petits oignons, les petits pois et le sucre.
- Recouvrez d'eau et laissez cuire 20 minutes environ.
- Vérifiez l'assaisonnement et servez chaud.



Suggestion de présentation

the
peas
green food